



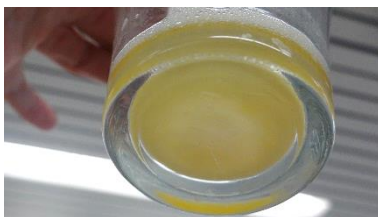
06. 02. 2019 KOHLENHYDRAT-VERSUCHE - 2B

VERSUCHE IN KÜCHENFÜHRUNG UND SERVICE ...



In „Küchenführung und Service“ machten die motivierten Schülerinnen und Schüler der 2B mit Lehrerin Rosmarie Schwaninger, BEd heute Versuche mit Kohlenhydrate.

- Stärkeabbau durch Mundspeichel - Warum wird Brot süß, wenn man es lange kaut?
- Nachweis von Stärke durch Jodlösung – Welche Lebensmittel enthalten Stärke?
- Zuordnung der verschiedenen Getreidekörner – Um welches Getreidekorn handelt es sich?
- Aufbau eines Getreidekornes? – Wie ist ein Getreidekorn aufgebaut?
Welche Bestandteile kann man mit freiem Auge erkennen?
- Vollkornmehl vs. Auszugsmehl – Welche Unterschiede sind festzustellen?
- Ballaststoffe – Welche Wirkung haben Ballaststoffe?
Warum können sie Stoffe (z.B.: Cholesterin) binden?
- Süßkraft von Kohlenhydraten – Haben Traubenzucker, Fruchtzucker, Rohrzucker, Braunzucker, Honig, Stärke, ... dieselbe Süßkraft?





**BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS**

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

